

## **Sladoled sa cokoladom (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je :**

- **3** kesicešlag pene (od po 40 g)
- **300** ml slatke pavlake
- **1** cašakisele pavlake
- **250** ml mleka
- **2** kesicevanil šecera
- **200** g Menaž cokolade

### **Priprema**

Šlag penu uzeti koja se priprema sa mlekom, ne sa vodom. U dubljoj posudi umutiti šlag penu sa 250 ml mleka. U drugoj, vecoj i dubljoj, posudi umutiti slatkou pavlaku, sa vanil šecerom.

U slatku pavlaku ubaciti kiselu pavlaku i sjediniti. Dodati umucenu šlag penu i, mikserom, umutiti da se dobije kremasta smesa.

100 g Menaž cokolade otopiti na pari a 100 g krupno izrendati. Umucenu smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati otopljenu cokoladu i sjediniti mikserom, a u drugi deo ubaciti izrendanu cokoladu, pa kašikom sjediniti.

Sladoled sipati u dve plasticne posude i staviti u zamrzivac. Na svaka pola sata vaditi posude, dobro promešati i vratiti u zamrzivac. To uraditi cetiri puta. Ovo se radi (pošto nemam mašinu za sladoled) iz razloga da se razbiju kristalici leda i da bi sladoled bio kremast.

Staviti u cašu za sladoled kugle cokoladnog i stracatella sladoleda i uživajte.

### **Savet**